



# Domaine Guillemin Stéphane Et Lucie

## Viré-Clessé Blanc 2019

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Viré-Clessé
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2019
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (100%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Née il y a 22 ans, il s'agit de l'appellation du Mâconnais la plus jeune. Notre Viré-Clessé 2019 est un chardonnay légèrement minéral issu de l'assemblage de nos parcelles situées sur les coteaux exposés Est face à la Saône et des parcelles de la plaine.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Fermentation thermo-régulée, Fermentation malolactique, Vinification classique, Pressurage direct, Débourbage.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Assemblage, Collage, Filtration légère, Elevage sur lies.

Sols argilo-calcaires.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or jaune, brillante, reflets or jaune.

**NEZ :** Généreux, arômes de fleurs, arômes d'agrumes, arômes de fruits mûrs.

**BOUCHE :** Harmonieuse, généreuse, suave, notes de fruits cuits, notes d'épices, rond, minérale, longue persistance, notes de beurre.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 11° et 13°

**GARDE :** A consommer entre 2020 et 2024



**ACCORDS METS ET VINS :** Charcuteries, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Viandes blanches grillées, Fromage de Chèvre

Powered by **Plugwine**

